

2023年3月16日

株式会社 優食

優食™『豆腐干（とうふかん）』初の業務用冷凍加工品

「豆腐干のグリル野菜とチキンのトマトソース」「豆腐干の中華あんかけ（醤油）」

「豆腐干の卵あんかけ」を2023年3月16日（木）に販売開始

～温めるだけで調理完了、簡単なオペレーションでヘルシーメニューの提供を可能に～

加工食品の開発・販売を行う株式会社 優食（本社：東京都江戸川区 代表：Yuen Gabby-Li 以下、優食）は、自社で製造・販売する大豆食材『豆腐干（とうふかん）』の初の業務用冷凍加工品となる冷凍総菜「豆腐干のグリル野菜とチキンのトマトソース」「豆腐干の中華あんかけ（醤油）」「豆腐干の卵あんかけ」を、2023年3月16日（木）に販売開始いたします。



優食は、日本で豆腐干を広めたいという想いから、2019年8月より業務用『豆腐干』の販売を開始し、国内での豆腐干ビジネスをスタートさせました。以降、3年半で業務用の年累計販売食数は7.5倍に増加するなど、中食メーカーを中心に取扱実績を伸ばしています。

今回、ビュッフェやお弁当の一品として、外食・中食においてよりご活用いただきやすくするため、これまで解凍が必要だった豆腐干の調理の手間を大幅にカットし、簡単なオペレーションで調理が可能な「豆腐干のグリル野菜とチキンのトマトソース」、「豆腐干の中華あんかけ（醤油）」、「豆腐干の卵あんかけ」の和洋折衷3種類の冷凍惣菜を開発いたしました。豆腐干は、100gあたりの糖質量が1.8g、たんぱく質量が鶏ささみ肉と同等の23gと優れた栄養特性を持ち、バランスのとれた健康的なメニューの提供にご活用いただけます。

当社は、「ひとに、地球に、やさしい食を。」を企業理念とし、豆腐干を日本から世界へ広め、環境負荷の低い植物由来の良質なたんぱく質を人々の食生活に定着させることで、持続可能な食の未来への貢献を目指しています。

■豆腐干のグリル野菜とチキンのトマトソース

ズッキーニ、茄子、赤パプリカ、黄パプリカなどのビタミン野菜と、たんぱく質豊富なチキン、そして豆腐干を合わせた、栄養たっぷりのトマト pasta 風の一品です。優食の豆腐干は表面に凹凸加工が施されているため、ソースとよく絡むこともポイントです。



■豆腐干の中華あんかけ（醤油）

中華圏の伝統食材である豆腐干を、相性ぴったりの中華あんかけで絡め、食べ応えも十分のあんかけ焼きそば風に仕上げました。豆腐干に馴染みがない方でも食べやすい、醤油ベースで味付けしています。



■豆腐干の卵あんかけ

豆腐干と卵あんかけを合わせたシンプルな一品です。ヘルシーで消化も良く、優しい味つけのため、健康志向の方や、胃腸が疲れている方々にも美味しく召し上がっていただけます。また、噛み応えがあるため、満足感が高く、お弁当や定食の副菜にぴったりです。



■商品概要

内 容 量：500g

入 数：1 ケース 25 袋入り

賞味期間：1 年

保存方法：要冷凍

調理方法：袋のまま流水で解凍してお召し上がり下さい。
又は、凍ったまま沸騰したお湯で 10 分加熱していただきますとより一層おいしくお召し上がりいただけます。

（※やけどにご注意ください。）



■『豆腐干（とうふかん）』について

豆腐干とは、単に豆腐を干したものではなく、豆腐に圧力をかけて水分を抜き、軽く乾燥させた食材です。中華圏では豆腐干を細切りにしたものが「豆腐干絲」として、古くから定番食材として広く親しまれ、和えものなどの副菜から、炒めもの・煮ものなどの主菜まで幅広く活用されてきました。近年日本では、低糖質・高たんぱく質・グルテンフリーといった優れた栄養特性が脚光を浴び、そのくせの少なさ・アレンジのしやすさから、和洋中様々な料理へと活用の幅が広がっています。

■株式会社 優食 会社概要

商 号：株式会社 優食

所 在 地：〒132-0024 東京都江戸川区一之江七丁目 35-22 一富ビル 5 階

H P：<https://yushoku.co.jp/>

電 話：03-5662-2555

F A X：03-5662-3898

メール：info@yushoku.co.jp

代表者：Yuen Gabby-Li